37e Année. — Tome LXXII. N° 1874 Paris, 29 Mai 1930

REVUE DE VITICULTURE

INFLUENCE DES CONDITIONS CLIMATERIQUES SUR LE DEVELOPPEMENT DES INSECTES ET CHAMPIGNONS PARASITES DES CULTURES

Tout agriculteur doué du moindre sens d'observation reconnaît, au cours des ans, que la chaleur et la sécheresse durant la belle saison favorisent le développement de certains parasites ; ces parasites seront différents de ceux qu'il observera dans un été humide et pluvieux. Selon le caractère météorologique de l'année, tel groupe de plantes sera plus attaqué que tel autre, certaines substances antiparasitaires seront fréquemment employées, alors que d'autres resteront en réserve.

Il nous a paru intéressant d'appuyer ces constatations par quelques observations faites à la Station d'essais viticoles et arboricoles de Lausanne, dès 1886 (année de sa fondation) à 1927. Durant cette période déjà longue de 41 ans, les hommes de science qui se sont succédés dans les divers services de la Station ont pu étudier avec exactitude l'influence exercée sur le développement des principaux parasites de nos cultures par des conditions météorologiques différentes. Nous donnerons le résumé de ces observations pour quelques ennemis, insectes et champignons, très nuisibles à la vigne, soit le Phylloxéra, le Mildiou, la Cochylis et le Coître.

Phylloxéra

Ce parasite célèbre apparut dans le vignoble vaudois en 1886. Les années sèches et chaudes favorisent nettement le développement du Phylloxéra (Phylloxera vastatrix) sur les racines de la vigne ; elles provoquent aussi, par le dessèchement des racines superficielles, la migration abondante des jeunes Phylloxéras privés de nourriture, qui s'en vont constituer d'innombrables éclaboussures autour des foyers phylloxériques déjà existants.

D'autre part, la recherche du Phylloxéra, donc la constatation de ceps phylloxérés est difficile dans les étés chauds et secs, la dureté du sol, l'absence de racines superficielles s'opposant à un travail normal. Conséquence : les recherches phylloxériques dans les étés chauds et secs donnent un résultat trompeur, trop favorable. La situation réelle se révélera seulement dans toute sa gravité l'année suivante, si les conditions météorologiques changées permettent des recherches plus exactes.

Le tableau ci-après indique en lettres grasses les années où les découvertes

phylloxériques ont révélé une aggravation considérable du mal dans le vignoble vaudois ; à titre d'indication et de comparaison, nous donnons dans chaque cas les découvertes phylloxériques de l'année précédente :

Les découvertes phylloxériques dans le canton de Vaud

Années	Taches et éclaboussures	Ceps traités
—	—	—
1895	157	2.028
1896	297	11.958
1898	448	13.589
1899	890	30.951
1900	773	20.494
1901	1.072	32.610
1904	981	29.227
1905	2.168	134.086
1906	2.123	74.882
1907	3.083	128.352
1908	4.175	169.478
1911	936	34.559
1912	2.548	129.392
1914	634	15.004
1915	1.433	62.729
1917	2.195	115.284
1918	Pas de traitements par manque de sulfure de carbone (guerre)	
1919	3.297	377.924
1921	864	78.929
1922	1.257	107.654

Les chiffres fournis par le tableau en question ne sont pas tous immédiatement et exactement comparables. Dès 1900, eu égard à l'aggravation de la situation phylloxérique dans le cercle de Coppet, le traitement extinctif contre l'insecte fut abandonné et remplacé par le traitement cultural : dès lors, l'inventaire des foyers phylloxériques et ceps phylloxérés de cette région disparaît de la statistique. Dès 1910, tout traitement antiphylloxérique est abandonné dans les communes viticoles vaudoises les plus atteintes et la liste s'allongera dès lors chaque année. Donc de 1910 à ce jour, les chiffres avancés n'ont plus qu'une valeur de comparaison relative.

Néanmoins, le tableau fournit une documentation bien instructive. Les années 1896, 1899, 1901, 1905, 1907, 1912, 1915, 1922 où les découvertes phylloxériques révèlent une aggravation très sérieuse de la situation, sont toutes précédées d'étés anormalement secs et chauds : c'est le cas pour 1895, 1898,

1900, 1904, 1906, 1911, 1918 et 1921. En 1919, les progrès considérables constatés dans l'invasion du Phylloxéra s'expliquent aussi par le manque de tout traitement antiphylloxérique en 1918, la guerre n'ayant pas permis aux autorités de se procurer le sulfure de carbone nécessaire à la lutte.

Les années 1908 et 1915 font seules exception à cette loi de l'aggravation de la situation phylloxérique à la suite des étés chauds et secs. L'année 1908 présente une aggravation phylloxérique assez marquée sans que l'été de 1907 ait été très chaud ; mais le fait s'explique par les conditions extraordinairement favorables dans lesquelles se poursuivirent les recherches phylloxériques de 1908, le printemps doux et humide ayant favorisé la poussée des racines superficielles en quantités tout à fait extraordinaires.

L'année 1915 présente également une aggravation phylloxérique indéniable peu justifiée par les conditions météorologiques de 1914 ; mais en 1914, année de déclaration de la grande guerre, la main-d'œuvre n'avait pu être procurée en quantité suffisante aux chantiers de recherches et le sulfure de carbone n'avait pu être appliqué partout.

Donc la règle générale subsiste et ressort avec évidence des statistiques : dans nos climats, la propagation du Phylloxéra est favorisée par les étés secs et chauds, qui dessèchent les couches superficielles du sol et provoquent l'essaimage massif des jeunes.

Mildiou

Le champignon si connu aujourd'hui de nos vignerons apparut dès 1885 dans les vignobles du bord du lac Léman.

Le développement du Mildiou (Peronospora viticola) sur la vigne est favorisé par un temps pluvieux, une atmosphère humide associés à une température suffisante. La plante doit être en même temps en bon état de réceptivité, c'est-à-dire se trouver à un stade de végétation favorable au champignon.

Pour qu'un champignon parasite se développe avec abondance sur une plante donnée, il faut en effet deux conditions essentielles :

a) que la plante hôte assure au moment considéré les meilleures possibilités de croissance au parasite ;

b) que les circonstances atmosphériques soient simultanément les plus favorables à la formation et à la germination des spores du parasite.

C'est durant sa période de grande croissance, de rapide allongement des pousses herbacées, de fin mai à mi-juillet, que la vigne offre normalement les meilleures conditions de développement au champignon du Mildiou. Pourquoi ? Parce que, à ce moment, les tissus en voie d'accroissement sont toujours très riches en eau, élément indispensable à une croissance rapide du mycelium du champignon. Plus tard, les substances de réserve, amidon, sucre, s'amassent en quantités toujours plus considérables dans les sarments de la vigne, ceux-ci se mûrissent, s'aoutent, deviennent toujours moins riches en eau, donc toujours moins favorables au développement du mycelium du Mildiou.

D'autre part, les conditions extérieures les meilleures pour la formation et

la germination des spores du Mildiou sont assurées d'abord par un temps pluvieux et une atmosphère humide. Il faut surtout que les gouttes d'eau, indispensables à la germination des spores du parasite, puissent subsister assez longtemps (1 1/2-2 heures) sur les organes de la vigne, sinon la spore n'a pas le temps de germer. Conséquence : une pluie rapidement essuyée — comme c'est souvent le cas dans le climat sec du Valais — n'est pas dangereuse pour la propagation du champignon. Au contraire, aux bords du Léman, trop souvent l'atmosphère humide générale s'associe aux chutes de pluie, empêche une évaporation rapide et donne toute facilité aux spores du champignon pour germer dans les gouttes d'eau et pénétrer les tissus de la vigne.

Notons donc que les indications pluviométriques habituelles, donnant le total d'eau tombée durant le mois, ne sont pas toujours suffisantes pour expliquer le développement du Mildiou. Un total mensuel élevé peut provenir de quelques chutes d'eau très abondantes comme aussi de nombreuses chutes d'eau peu abondantes. La première éventualité est beaucoup moins dangereuse pour le vignoble que la seconde.

Pour un développement abondant des spores du Mildiou, il faut aussi une température assez élevée, au-dessus de 18° C. ; des pluies tièdes et chaudes, déterminant une moiteur générale, favorisent spécialement l'invasion du cryptogame, un temps froid la ralentit.

Si donc, la période de première grande croissance de la vigne (fin mai à mi-juillet) coïncide avec un temps très pluvieux, une atmosphère humide et douce, le Mildiou trouve des conditions excellentes de développement et cause des dommages considérables. Nous aurons les types d'années dites à Mildiou, 1889, 1896, 1898, 1902, 1903, 1907, 1910, 1924.

Dans les étés secs et chauds, le champignon fait au contraire peu de mal : 1892, 1893, 1895, 1899, 1900, 1904, 1906, 1918, 1921 : ce sont, comme nous l'avons vu, les mêmes années qui ont favorisé la propagation du Phylloxéra.

Caractères météorologiques des années dites à Mildiou dans le vignoble vaudois

Années	Mois : avril-juillet
1889	Avril pluvieux, mai pluvieux et chaud, juin chaud et très pluvieux, juillet pluvieux.
1896	Avril pluvieux, juin très pluvieux, juillet chaud et pluvieux.
1898	Mai très pluvieux, juin très pluvieux.
1902	Avril pluvieux, mai très pluvieux, juin pluvieux.
1902	Avril pluvieux, mai très pluvieux, juin pluvieux.
1903	Juillet et août très pluvieux.
1907	Avril pluvieux, mai pluvieux et doux, juin et première moitié de juillet pluvieux.
1910	Avril et mai pluvieux, juin extrêmement pluvieux et chaud, juillet pluvieux.
1924	Mai chaud et humide, juin chaud et humide.

Les années 1905, 1911, 1914 et 1920 ne sont pas des années types à Mildiou. Elles ont cependant permis au champignon de causer des dommages sérieux, grâce à des conditions particulières.

1905 fut relativement sec jusqu'en août, mais orageux, permettant un peu partout le maintien du mildiou dans le vignoble. Août et septembre très pluvieux déterminent une extension rapide du parasite qui abîme la récolte.

1911 a laissé en général une bonne impression au vigneron. Cependant l'année s'annonçait fort mal, mai et juin pluvieux ayant provoqué de grosses attaques de Mildiou précoce. Dès le 25-26 juin, le temps sec et chaud s'installe, dure deux mois, et sauve la grosse partie de la récolte.

1914 fut tout d'abord froid, assez peu humide, puis survinrent des pluies fréquentes à la fin de juillet. La mobilisation enleva les bras au vignoble et empêcha en de trop nombreuses régions de faire le sulfatage devenu indispensable à cette époque.

Résultat : le Mildiou occasionne de gros ravages à la fin de juillet et au commencement d'août.

1920 ne présenta en somme qu'une courte période très favorable au développement du champignon : durant le mois de juin, où de fortes chutes d'eau la nuit alternaient avec de violents coups de soleil dans la journée. L'atmosphère de serre résultant de ces conditions météorologiques spéciales permit au Mildiou de travailler avec intensité.

En résumé, serrant de près les nombreuses observations faites durant cette longue période de lutte contre le Mildiou, dès 1886 à nos jours, on voit que le vigneron doit surtout craindre l'extension du champignon dans les années où les jours de pluie sont nombreux, l'atmosphère humide durant les mois de première grande croissance de la vigne (mi-mai à mi-juillet). Le danger est moins considérable si la température moyenne reste plutôt basse, il s'exagère si la température s'élève, spécialement quand de nombreux et chauds coups de soleil alternent avec des averses fréquentes.

Contrairement à certaines opinions sur la matière, la virulence et le mode d'action du Mildiou ne semblent guère s'être modifiés au travers des âges. En 1889, le champignon se rencontrait déjà chez nous sur les grappes en fleurs et en 1895, le Mildiou de la grappe causait des ravages terribles en France. Ce sont les conditions atmosphériques seules qui, à certains moments critiques, favorisent ou non le développement du parasite.

Dr Faës,

chef de la Section fédérale d'essais viticoles de Lausanne.

(*A suivre.*)

LA LOI DE FINANCES DE 1930 ET LA VITICULTURE

Nous devons signaler dans la loi de finances de 1930 en ce qui concerne les mesures d'ordre général susceptibles d'intéresser l'agriculture dans son ensemble et la viticulture en particulier, les dispositions relatives à la revision des évaluations foncières des propriétés non bâties, prescrite par les articles 45 et 47 de la loi du 22 mars 1924 et 28 de la loi du 13 juillet 1925. La réforme ainsi prévue sera entreprise dès la promulgation de la présente loi (article 2).

Les conséquences de cette révision cadastrale seront importantes pour l'établissement de l'impôt foncier : à partir de l'année 1936, en effet, les résultats de la dite enquête devront servir de base à l'impôt susvisé pour toutes les communes. Dès lors, la majoration de 75 % prévue par l'article 23 de la loi du 3 août 1926 cessera d'être appliquée. A partir de la même date, les impositions départementales et communales afférentes à la contribution foncière des propriétés non bâties seront calculées suivant la règle fixée pour la contribution des propriétés bâties (article 3).

Mais, jusqu'à l'achèvement de la révision prévue, et à titre transitoire, au fur et à mesure de l'achèvement, dans chaque commune, des opérations de recherche des changements survenus dans les natures de culture et d'établissement du nouveau classement, les résultats de ces opérations seront utilisés pour l'assiette de la contribution foncière, en faisant application des tarifs actuellement en vigueur, mis, au préalable, en concordance avec le nouveau classement (article 4).

En cas de contestations des tarifs établis par les commissions départementales et lorsque ces contestations auront été portées devant la Commission centrale des évaluations foncières par les maires, les directeurs des contributions directes ou les propriétaires, les revenus imposables seront néanmoins déterminés conformément à ces tarifs et compris dans les rôles.

Dans le cas où il serait donné gain de cause aux intéressés, des dégrèvements leur seront rétroactivement accordés ; dans le cas contraire, il ne sera procédé à aucune imposition supplémentaire (article 5).

Tous les cadastres ainsi renouvelés seront l'objet d'une conservation régulière organisée aux frais de l'Etat. Le plan de délimitation ou de bornage dont l'établissement est prescrit en cas de changement de limite, sera produit aux frais et à la diligence des parties, au moment de l'enregistrement de l'acte ou du jugement translatif ou déclaratif de propriété. Si les intéressés négligent de produire ce plan, il sera établi d'office par les soins de l'administration et les frais en seront recouvrés comme en matière de contributions directes (article 8).

Enfin, dans les communes non soumises au régime de la conservation des cadastres (Alsace-Lorraine), les règles prévues par celle-ci (article 9 de la loi du 17 mars 1898) seront mises en vigueur au fur et à mesure de l'achèvement des opérations de recherches des changements survenus dans les stations de cultures et de l'établissement du nouveau classement, en utilisant, pour

la désignation des immeubles, les nouvelles notations contenues dans les divers documents cadastraux révisés. En cas d'impossibilité d'identifier les immeubles, il suffira d'indiquer, dans l'acte translatif ou déclaratif de propriété, leur contenance, leur nature de culture, le lieudit et les propriétés attenantes (article 8).

Nous avons parlé dans un précédent article du projet relatif au remplacement de l'impôt sur le chiffre d'affaires par une taxe unique sur les vins. Nous disions, alors, l'utilité que présentait la mesure envisagée pour assurer la liberté du commerce et la facilité des échanges, en même temps que pour sauvegarder les intérêts du producteur. Or la loi de finances vient de donner une consécration officielle à la réforme envisagée et longuement discutée devant le Parlement.

Désormais, l'impôt prévu par le décret du 28 décembre 1926, afférent aux affaires de vente, de commission ou de courtage, ainsi qu'aux opérations d'importation portant sur le vin, les cidres et poirés, les vendanges et les fruits à cidre et à poiré, sera perçu sous la forme d'une taxe unique, acquittée par le redevable au moment de la levée du congé destiné à accompagner la boisson chez le détaillant ou le consommateur.

Le taux de la taxe est fixé comme il suit :

a) 5 fr. 50 par hectolitre en ce qui concerne le vin. Ce cours restera applicable tant que le prix du vin type 9°, pris à la propriété, n'aura pas dépassé 150 francs. Il sera porté à 6 fr. 50 lorsque le cours deviendra supérieur à 150 francs, sans dépasser 200 francs et augmentera ainsi de 1 franc par tranche de hausse de 50 francs.

Ce taux sera appliqué à partir du 1er novembre, et déterminé, chaque année, d'après la moyenne des cotes établies, pour ces mêmes vins, pendant la campagne précédente comptée du 1er octobre au 30 septembre, par les chambres de commerce et d'agriculture de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan.

D'autres marchés pourront être agréés pour fixer les prix de vente dans d'autres régions, à la demande des Chambres de commerce et d'agriculture.

Un arrêté du ministre de l'Agriculture déterminera la région rattachée à ces marchés après que le ministre du Commerce aura réglementé les cours.

b) 2 fr. 75 par hectolitre en ce qui concerne les cidres et les poirés. Ce taux devra suivre celui du vin, et correspondra, dans tous des cas, à la moitié de ce dernier.

En outre, la loi, comme on le sait, prévoit des exemptions à l'égard de la nouvelle taxe.

a) Tout d'abord à l'égard du récoltant qui vend lui-même les produits de sa récolte et les expédie par congé individuel, directement des lieux de production à un particulier n'exerçant pas de commerce comportant la fourniture de boissons et utilisant les boissons reçues uniquement pour ses besoins familiaux et domestiques.

b) La taxe instituée ne sera pas non plus appliquée dans le cas des expéditions faites à destination d'établissements créés par le récoltant et dans lesquels il se livre, exclusivement, à la vente des produits de sa récolte.

Dans le cas où le récoltant expédie à toute personne exerçant un commerce de vente au détail ou de fourniture de vin ou de cidres et poirés, la taxe unique sera payée par le destinataire. Un titre de mouvement garantira ce paiement.

Enfin, la nouvelle loi prévoit des dérogations à la mesure ainsi instituée : c'est ainsi que l'impôt actuel sur le chiffre d'affaires continuera à être acquitté pour les affaires afférentes à la consommation sur place des boissons, dans les établissements classés en première et deuxième catégorie.

Enfin, nous signalerons, en terminant, les dispositions des articles 42, 43 et 44.

L'article 42 fixe pour les fruits à cidre et à poiré le même rayon de franchise que celui qui est déterminé pour les vendanges.

Les articles 43 et 44 réglementent respectivement le contrôle des entrées et sorties de rhums et la vente des rhums et tafias :

Désormais, à partir de la promulgation de la présente loi de finances, les entrées et sorties de rhum (quantités et degrés) seront mentionnées dans une colonne spéciale, distincte des autres spiritueux dont le contrôle sera soumis, à toutes réquisitions, aux agents des contributions indirectes et de la répression des fraudes qui vérifieront l'exactitude de ce compte et des quantités existantes dans les magasins (article 43).

D'autre part, il est interdit de mettre en vente, sous un nom quelconque, tous spiritueux mélangés, aromatisés, colorés ou non, même contenant un pourcentage de rhum ou tafia et présentant les caractères organoleptiques du rhum ou du tafia, mais dont on ne pourra prouver qu'ils sont composés uniquement de rhums ou tafias d'origine, réduits ou non, sans addition d'aucun autre spiritueux.

Toutefois, l'emploi du rhum continuera à être autorisé pour la préparation des liqueurs qui ne peuvent être confondues avec le rhum ou le tafia.

Telles sont les principales dispositions de la loi de finances 1930-1931 que nous croyons devoir signaler comme susceptibles d'intéresser nos lecteurs. Au point de vue général, la révision cadastrale tant attendue amènera certainement plus d'équité dans l'évaluation de la contribution foncière. Souvent, en effet, par suite de changements survenus dans la nature des cultures et la disposition des lieux, l'impôt ne reposait plus sur une base réelle et risquait de devenir vexatoire ou insuffisant. Or on sait l'importance d'une imposition équitable en agriculture et en viticulture puisque d'elle dépend, en partie, la prospérité ou la décadence d'une production.

D'autre part, nous ne reviendrons pas sur les avantages qu'on est en droit d'attendre de l'établissement d'une taxe unique sur les vins. Il est heureux, croyons-nous, que cette réforme tant attendue ait pu trouver sa place dans la loi de finances et arriver ainsi à une prompte réalisation.

CHARLOTTE DROUARD,
rédactrice,
secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

DEUX BLES INTERESSANTS POUR LE NORD DE L'AFRIQUE : PUSA 67 ET FLORENCE EN TUNISIE

J'ai déjà signalé les bons résultats obtenus dans le Nord de l'Afrique avec deux blés ayant le grand mérite d'être très précoces : Pusa 67, que je dois à l'obligeance de deux sélectionneurs émérites des Indes anglaises, M. et Mme Howard, les auteurs de l'excellent ouvrage *The Wheat in India ;* Florence, que j'ai tiré d'Australie (1).

M. Roger Marès, inspecteur général honoraire de l'Agriculture en Tunisie, qui cultivait cette année 650 hectares de blé à Souk-el-Khemis (Tunisie), consacra à Florence 100 hectares et une trentaine à Pusa 67. La semence utilisée par M. Marès provient d'échantillons de quelques grammes seulement que je lui avais adressés il y a cinq ans.

Voici ce que m'écrit M. Marès au sujet de ces deux blés :

« Pusa 67 et Florence sont excessivement précoces, qualité très précieuse pour nous qui avons à souffrir du siroccо. Elle est telle qu'au Cap Bon, semés en octobre 1926, ils ont épié en janvier, trop tôt pour que la floraison se fît dans de bonnes conditions. J'ai conseillé de les faucher ; comme il fallait s'y attendre, ceux qui subirent cette opération donnèrent une notable récolte ; les autres n'ont presque rien donné. Conclusion pratique : ne les semons pas de trop bonne heure, si nous ne voulons pas qu'ils nous causent pareille déception.

« Je préfère Pusa 67 à Pusa 4 que vous m'aviez également adressé, il a la paille un peu plus longue que celle de Florence, paille très rigide, résistant admirablement à la verse.

« L'un et l'autre résistent également aux maladies, et en particulier à la Rouille.

« Pusa et Florence ont toujours été des plus productifs. Après jachère, je ne sème pas autrement, j'obtiens 15-20 quintaux à l'hectare.

« Pusa 67 possède encore le grand avantage d'avoir une paille et des épis rouges, de sorte que la variété est facile à épurer.

« Il donne un grain de dimension plutôt au-dessous de la moyenne, mais possédant une belle cassure en partie cornée, se rapprochant de celle d'un blé dur clair. Les minotiers, auxquels j'ai présenté Pusa et Florence, m'ont dit : « Ces blés ont beaucoup d'avenir : ils donnent des farines d'une très grande force. Avec eux, nous pouvons indifféremment faire de la farine de force, ou de belles semoules claires, ce qui les rend très précieux. »

« Quelques grains de Florence tombés sur le sol à la récolte de 1929 ont germé au cours des pluies qui sont tombées au milieu d'octobre. Dès le 15 janvier, le blé était épié. Cependant, nous sommes ici à 150 mètres d'altitude, à l'endroit le plus septentrional du nord de l'Afrique, et, depuis six semaines, à côté de journées chaudes, nous en avons eu de très froides.

« Il ne faut pas non plus semer ces blés trop tard, en janvier par exemple, car sous notre climat, s'ils mûrissent habituellement, en revanche, ils ne tallent plus du tout. Par contre, semés à une date favorable, chaque plante produit en moyenne 3-4 tiges épiées. »

Pusa 67 présente vraiment bien des qualités : résistance à la verse, aux maladies, productivité et excellente qualité boulangère

(1) Notre Station a expédié les premières semences de Florence dans le Nord de l'Afrique dès 1920.

Nous ne saurions assez engager les agriculteurs du Nord de l'Afrique à l'essayer dès la campagne prochaine, d'abord sur de petites surfaces, afin de déterminer dans quelles zones la culture en est avantageuse.

La qualité boulangère doit retenir spécialement notre attention. Est-il vraiment aussi bon que le représentent les minotiers consultés par M. Marès ? Nous le souhaitons vivement, sans trop l'espérer. Nous avons fait panifier Pusa et Florence récoltés en 1928 par M. Marès, à l'Ecole française de meunerie. Dans les deux variétés, l'eau absorbée par 100 kg. de farine atteignait 80 %, chiffre que ne dépasse pas Manitoba. Voilà une constatation très intéressante pour le boulanger, la quantité de pain fournie par quintal de farine augmentant avec la proportion d'eau qu'elle retient.

Par contre, les notes obtenues à la panification, pour l'ensemble des caractères qui donnent la mesure de la valeur du pain, n'ont pas correspondu complètement au bel aspect du grain.

M. Marès ayant mis gracieusement à notre disposition une certaine quantité de Pusa de la dernière récolte, nous allons l'essayer pur, puis mélangé en proportion variable avec du blé médiocre, 23 par exemple. Si vraiment Pusa et Florence se révélaient comme excellents blés de force, ils résoudraient un problème qui a fait couler beaucoup d'encre ces derniers mois ; ils nous fourniraient le moyen de nous libérer rapidement des blés étrangers dont les meuniers prétendent ne pouvoir se passer.

Pusa 67 a-t-il des chances de réussir ailleurs que dans le nord de l'Afrique ? J'en suis convaincu. Il y aurait lieu de l'essayer d'abord dans le Sud-Est, spécialement dans les terres à blé les moins favorisées où l'on cultive encore le blé de Roussillon, les Saissettes, la Touzelle et autres blés de pays.

En 1929, nous l'avons cultivé également comme blé de printemps à la Station centrale de Génétique, au Parc de Versailles. Comme il a été presque complètement anéanti par le Taupin, nous nous proposons de recommencer l'expérience au printemps prochain.

E. Schribaux.

VITICULTEURS, ATTENTION...
A L'EXPERTISE CONTRADICTOIRE... (1)

Comme on le voit, la loi *ne permet pas* au directeur du Laboratoire administratif ou de triage, de considérer le produit qui lui est soumis comme un « cas d'espèce », puisqu'elle prescrit, au contraire, que tous renseignements, autres que la dénomination du produit, lui soient rigoureusement cachés *à peine de nullité*, car nous sommes en « droit pénal », c'est-à-dire d'interprétation stricte.

Il doit lui appliquer, pour les conclusions de son analyse, des « règles générales » qui, précisément et par cela même qu'elles sont « générales », ne prévoient pas les « *cas d'espèces* ».

(1) Voir N° 1871, page 389.

Aussi le ministre revient-il encore sur ce point, en précisant bien, dans sa circulaire du 6 octobre 1908 aux Laboratoires agréés : « L'avis du Laboratoire administratif ou « de triage » *n'a pour but que de signaler comme suspect le produit qui lui est soumis, et il appartient aux experts contradictoires de rechercher si l'anomalie signalée ne tient pas à des causes de variations naturelles.* »

M. Xavier de Borssat, dans son Jurisclasseur des fraudes, page 250, écrit :

« L'avis du Laboratoire de triage *diffère totalement de l'expertise qui pourra suivre.* Son analyse n'est, qu'on permette l'expression, qu'un premier crible, et, quand l'expertise contradictoire est mise en œuvre, *elle disparaît. Ses résultats ne sauraient être mis en parallèle avec ceux de l'expertise, ni influencer d'une manière quelconque les experts.* »

C'est le bon sens même et, jusqu'au 31 décembre 1928, tout le monde était d'accord sur ces vérités élémentaires.

Mais l'Administration tenant, là comme ailleurs, à avoir la haute main partout, a profité de l'apathie croissante du peuple français pour rédiger un décret, le fameux décret du 31 décembre 1928, faisant tout fléchir sous elle et lui donnant la première place.

*
* *

Le cas de l'inculpé X... de Bordeaux va nous fournir une démonstration éclatante !

Le voici, dans toute sa simplicité :

1° Le directeur du Laboratoire administratif, ou Laboratoire de triage, déclare le produit « *fraudé* ».

C'est déjà un premier tort. Son ministre lui recommande avec raison de ne faire que deux catégories « suspect » ou « normal », par la bonne raison que, d'après la loi elle-même, il ne doit *rien* connaître des particularités de « *l'espèce* » qu'il a eue entre les mains, sans le nom sous lequel elle est vendue. « *Fraudé* » est une conclusion tendancieuse : « *suspect* » suffit à motiver une étude plus complète du produit, c'est-à-dire à ouvrir une information : toutefois ce mot ne préjuge rien de la conclusion définitive, la « suspicion » pouvant s'évanouir, tout aussi bien que se confirmer après l'expertise contradictoire.

2° Le dossier est passé au Parquet.

Celui-ci juge l'inculpation nécessaire, et nomme deux experts, d'après l'article 26 du décret du 22 janvier 1919, l'un choisi par lui-même, l'autre désigné par l'inculpé, mais agréé par le juge.

Après avoir fait leur travail, ils discutent ensemble leurs conclusions (d'après l'art. 27 § 5 du même décret) et, comme ils se trouvent absolument d'accord, ils rédigent un rapport unique, qu'ils signent tous les deux, déclarant le produit *naturel en raison* des particularités de l'espèce, d'après les renseignements de diverses natures contenus dans le dossier.

4° Le juge d'instruction se trouve donc en possession de *deux rapports à conclusions opposées.*

a) Le premier est celui du directeur du Laboratoire de triage, *nécessairement*

superficiel, puisqu'aucune des circonstances de fait de l'espèce en cause n'a été connue de son auteur, *ainsi que l'exige* la loi (art. 13 1° et art. 13 § 5 du même décret) et que celui-ci a dû considérer le produit au point de vue le plus général.

La valeur technique de ce rapport, quoique pouvant, dans certains cas, être réelle, est cependant des plus faibles, et ne peut servir que « *d'indication* » pour les experts contradictoires qui auront, avec tous les renseignements « *d'espèce* » *que la loi prescrit absolument de leur transmettre*, à vérifier si les données « *générales* » de leur confrère administratif se trouvent confirmées par les « particularités » de l'espèce en cause ou si, au contraire, ces particularités infirment les dites conclusions en établissant irréfutablement la loyauté du produit en question *dans les conditions où il a été récolté ou fabriqué*, conditions, répétons-le, que la loi *interdit* au directeur du Laboratoire administratif de connaître, ce qui met la compétence scientifique de sa conclusion à couvert, mais *prescrit* au juge (art. 27 § 2 du même décret) de communiquer aux deux experts contradictoires.

b) Le deuxième rapport d'expertise est celui des deux experts contradictoires qui dans le cas traité par le nouvel article 29 du décret du 31 décembre 1928 — et c'est précisément le cas de l'inculpé X... à Bordeaux — *ont été d'accord*, après analyse complète et par les procédés qui leur paraissent les meilleurs, selon la latitude que leur laisse l'art. 27 § 4 du décret du 22 janvier 1919 (tandis que le Laboratoire administratif est *obligé* — art. 20 du même décret — d'adopter les procédés imposés par l'Etat, *sans possibilités de les contrôler* par d'autres opérations) pour le rédiger et le signer en commun, après étude détaillée de toutes les conditions particulièrée de l'espèce en cause.

Or les conclusions de ce second rapport se trouvent *infirmer* celles du Laboratoire administratif.

*
* *

Que va décider le juge d'instruction entre ces deux rapports à conclusions *opposées* ?

Avant la malhonnête ou stupide modification de son article 29 par le décret du 31 décembre 1928, le décret du 22 janvier 1919 ne prenait même pas la peine de dicter au juge la conduite à tenir, car ce décret adopté par le Conseil d'Etat, le 9 novembre 1916, « après une discussion approfondie » (rapport des ministres au Président de la République le 22 janvier 1919), ne pouvait faire aux juges d'instruction l'injure de les considérer comme des idiots. Les conseillers d'Etat avaient la certitude de l'impossibilité de trouver parmi les magistrats remplissant les fonctions de *juges d'instruction*, un seul d'entre eux assez dépourvu du plus élémentaire bon sens pour se poser une question aussi saugrenue.

Pour quelqu'un qui relit les circulaires ministérielles sur les rôles respectifs des Laboratoires de triage et des experts contradictoires, qui étudie attentivement les articles 13 1°, 16 § 4 et 5, 19, 20 et 21 du décret du 22 janvier 1919, se rapportant au Laboratoire de triage ; puis les articles 26 et 27 du même dé-

cret relatifs aux experts contradictoires et *qui se pénètre bien des conditions différentes, expressément voulues par le législateur*, dans lesquelles se sont effectuées les deux analyses (administrative et contradictoire) et *ont été rédigés les deux rapports, la solution juridique, exacte et indiscutable s'impose, instantanément* et sans échappatoire possible.

C'est un NON-LIEU !

*
* *

Eh bien non ! Et l'Administration, grâce au nouvel article 29 (dont le Conseil d'Etat n'a certainement pas fait une « *étude approfondie* », comme on va s'en rendre compte), qu'elle nous a imposé par le décret du 31 décembre 1928, *a obtenu*, à Bordeaux et à la Cour de Cassation, LA CONDAMNATION DE L'INCULPÉ X..., DÉCLARÉ INNOCENT, EN FAIT, par le rapport commun des deux experts contradictoires, qui avaient eu en mains *toutes* les particularités de l'espèce en cause.

Comment une aussi odieuse injustice a-t-elle pu se produire ? dira mon lecteur.

C'est ce qui fera l'objet de notre dernier article.

Mais nous pouvons bien dire, d'ores et déjà, que le véritable condamné, dans cette affaire, n'est pas X..., mais bien l'Administration elle-même qui nous a imposé ce décret du 31 décembre 1928, non étudié par le Conseil d'Etat, bien certainement et, avec elle, les magistrats qu'elle a obligé à lui emboîter le pas !

(*A suivre.*) MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les gelées dans le vignoble de l'Est et du Centre Est (H. A.). — L'état du vignoble dans les Pyrénées-Orientales (H. J.). — Arbitrage relatif à la viticulture métropolitaine et algérienne : entretien avec M. Tardieu et les députés de l'Algérie (H. J.). — Traitement des lies (P. H.). — Les délégués des Associations viticoles chez le président du Conseil (Gustave Coste). — La Chambre de commerce de Rouen et les vins algériens (8 mai 1930) (H. J.). — La nouvelle loi sur les vins et les relations franco-espagnoles (H. I.). — Position du commerce des cognacs dans le Salvador (H. I.). — La Chambre d'agriculture du Gers et la question du vinage (H. I.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons enfin une température normale et le vent violent a cessé pour le grand bien de la vigne et de tous les végétaux, dont les feuilles étaient déchiquetées, lorsque les jeunes pousses et les fruits en formation n'étaient pas arrachés.

Aussi, avec les quelques jours de chaleur, les pousses de la vigne se sont allongées à vue d'œil, tout en restant épaisses. L'humidité du sous-sol contribue à faire pousser les sarments vigoureux et assez chargés en raisins, d'une façon générale.

En ce moment, malgré la malpropreté du sol des vignes (recouvert d'herbes), le manque de culture et la température anormale du printemps, le vignoble prend un bel aspect avec la chaleur qui a commencé. C'est d'ailleurs général à cette époque, lorsque l'hiver a été assez humide. Ce qui est le cas de cette année.

Mais d'ici à la récolte, que d'ennuis va avoir le viticulteur !

Nous arrivons d'abord à la période critique de la floraison.

Le Mildiou a fait son apparition partout dans notre région, surtout après une matinée brumeuse du dimanche 18 courant, suivie d'une chaleur lourde dans la matinée. Quelques orages sur la montagne ont heureusement ramené un vent du Nord froid mais un peu trop fort. Il a arrêté la multiplication des spores du Mildiou. Dans cette matinée calme et brumeuse du dimanche 18, il s'est employé des tonnes de soufre dans toute notre région où le vent avait empêché le premier soufrage jusqu'à maintenant.

C'était une matinée pour mélanger des poudres cupriques.

La journée du jeudi 22 courant a été favorable au développement du Mildiou. Le ciel couvert au lever du jour, nous a donné une pluie fine à partir de 8 heures, et pendant toute la journée.

Les sulfatages se poursuivent sans discontinuer et l'on a raison. Peut-être même, malgré l'abondance de liquides cupriques pulvérisés, ne parviendra-t-on pas à arrêter l'invasion de Mildiou, si l'atmosphère reste chargée d'humidité avec température lourde.

Peu d'altises et un très petit nombre de papillons d'Eudémis capturés.

On avait arrêté les labours un peu partout, pour ne pas favoriser le développement des spores du Mildiou par la terre fraîche, la surface ayant été desséchée par les vents du Nord. Avec la pluie que nous venons d'avoir, la précaution sera inutile.

Dans les vignes où le premier soufrage n'a pas été encore effectué, se hâter de répandre du soufre par temps calme, surtout si l'on n'a pas mélangé au premier sulfatage du soufre liquide colloïdal.

Par suite du développement rapide des pousses des vignes jeunes, et en prévision des grands vents du Nord qui soufflent dans notre région à cette époque, il est bon de butter fortement dès maintenant, les ceps greffés l'année dernière et d'attacher les pampres aux tuteurs.

Continuer ce qu'on appelle chez nous l'ébourgeonnage qui consiste à enlever les pousses qui viennent sur les bras des ceps. Cette opération doit être terminée à la floraison.

A cause de l'allongement exagéré de certaines pousses, il serait bon de les pincer au moment où la floraison commencera.

On évitera de la coulure qui pourrait se produire par suite d'une trop puissante végétation cette année.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de nos principales villes méridionales ont continué à être animés comme la semaine précédente, mais les cours des vins, s'ils n'ont plus été à la baisse, ne sont pas répartis franchement. Il y a eu fermeté et non hausse.

Il semble pourtant que la nouvelle loi sur la transformation d'une partie des vins en alcool, commence à produire son effet. On sent moins de malaise et cette loi, la seule qu'on ait faite pratique pour éviter une débâcle, donne confiance aux viticulteurs.

Nous devons dire pourtant aux propriétaires récoltants, qu'ils ne s'entêtent pas à demander des prix trop élevés. Tous les produits agricoles sont en baisse en ce moment à cause des bonnes récoltes en perspective, le vin n'atteindra pas encore les prix que le viticulteur serait en droit de prétendre, à cause des gros frais de main-d'œuvre et de la cherté des produits employés pour combattre les maladies ou les insectes nuisibles.

Ce n'est pas seulement la viticulture qui supporte une crisé en ce moment ; c'est toute l'agriculture.

Les vins d'Espagne et d'Algérie n'arrivent presque pas à Sète.

Les wagons réservoirs se louent de 1 fr. 50 à 2 fr. l'hecto-voyage. Ils ont tendance à augmenter si les achats de vins dans notre région sont plus actifs, comme nous le prévoyons. Nous allons entrer dans la période de forte consommation de vin. Le commerce extérieur n'a pas de stocks.

Dans nos derniers marchés, on voit nos députés en vacances, aux prises avec les viticulteurs qui critiquent certaines lois votées trop à la tête et reprochent à ces parlementaires de n'avoir pas assez poussé le Gouvernement à

alléger les charges que supporte le vin : transports trop élevés, droits et circulation excessifs, etc.

Certain de ces députés qui veut contenter tout le monde, gros, petits producteurs, négociants et ouvriers d'usines ou de charbonnages, se débat au milieu de groupes, pour expliquer son attitude. Aux gros producteurs, il leur tient un langage. Aux petits viticulteurs, il leur parle différemment. Aux négociants, le chiffre d'affaires fait les frais de la conversation. Et aux ouvriers, il leur promet de leur faire boire du bon vin, à un prix raisonnable.

L'entrevue de M. Tardieu avec les délégations de l'Algérie a un peu effrayé nos gros producteurs du Midi qui, à notre avis, ont un peu trop abandonné les revendications primitives pour se consacrer exclusivement au problème de l'Algérie qui est fort ennuyeux pour le Gouvernement.

Les manifestations bruyantes avaient cessé. Une est annoncée à Agde pour aujourd'hui dimanche. Nous en parlerons dans notre prochaine chronique. — F. F.

Les gelées dans le vignoble de l'Est et du Centre Est. — Pour apprécier les effets des gelées du 19 et du 20 avril, il a fallu attendre qu'à côté des bourgeons grillés par le froid (—5 et —6° C. par places), se développe le contre-bourgeon qui, dans certains cas peut être lui-même fructifère. D'une façon générale, dans tout l'Est (Alsace, Champagne) et le Centre-Est (Jura, Bourgogne d'Auxerre à Villefranche-sur-Saône) ce nouveau départ de la végétation s'est produit, ce qui prouve que ni les coursons ni les longs bois n'ont été tués par la gelée. Les jeunes boutons, protégés par la bourre et les écailles, ont gardé leur vitalité ; ils ont évolué dès que la température s'est élevée.

Mais les vignes ainsi renaissantes sont au même aspect qu'elles avaient il y a un mois, avant les gelées, et ce retard de végétation sera impossible à rattraper ; en outre, les grappes seront bien moins nombreuses sur ces sarments de seconde végétation que sur les premiers. La perte de deux tiers de récolte, annoncée dans certaines régions du Mâconnais par exemple, ne semble pas exagérée, si l'on songe que, de ces grappes peu nombreuses et tardives, une faible partie seulement arriveront à la maturité complète.

Les Noahs et les hybrides plus tardifs ont moins souffert de la gelée que les vinifera ; mais leurs vins sont en discrédit et leurs prix baissent sensiblement même dans les pays où le goût du consommateur s'est perverti. En période de crise, la qualité reprend ses droits. — H. A.

L'état du vignoble dans les Pyrénées-Orientales. — La Commission de constatation des cours des vins de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales a donné, à l'issue de sa séance du 10 mai 1930, le communiqué suivant :

Vins rouges : de 8 à 11°, 6 fr. 25 à 9 fr. le degré selon la qualité.

Alcools : pas d'affaire signalée.

Le marché est calme ; les cours manquent de fermeté.

Les lois votées n'ont, jusqu'à présent, apporté aucune modification à la situation présente. On compte sur la distillation des vins pour améliorer les cours.

A la propriété. — Le printemps se montre capricieux. L'abaissement récent de température ne peut que porter atteinte à la végétation en occasionnant des retours de sève préjudiciables à la sortie et au développement des raisins. La vigne a besoin de chaleur pour préparer la floraison et éviter que les grappes ne « filent ». Aucune trace de Mildiou ni d'Oïdium n'a encore été signalée à basse température. Le traitement contre ces deux maladies se continue avec entrain. L'Altise est combattue par les bouillies arsenicales dans les parties atteintes. La Cochylis et l'Eudémis sont en retard, mais les premiers papillons ne tarderont pas à se montrer. Il convient de surveiller leur apparition et d'appliquer les solutions insecticides quelques jours après.

La sortie des raisins est normale dans les Salangues et les parties des Aspres n'ont pas souffert de la sécheresse. Elle est médiocre dans tous les tènements où la sécheresse a sévi. Ceci s'explique facilement par le manque de réserves dû à une alimentation défectueuse déterminée par l'insuffisance d'eau dans le sol. — H. J.

Arbitrage relatif à la viticulture métropolitaine et algérienne. Entretien avec M. Tardieu et les députés de l'Algérie. — M. André Tardieu a reçu le 20 mai dernier MM. Duroux et Saurin, sénateurs ; Thomson, Roux-Freissineng et Brière, députés des départements algériens. Il les a mis au courant de son entretien avec les représentants de l'agriculture relativement à la question du vin. Il leur a exposé également les grandes lignes des projets de loi que le gouvernement a l'intention de déposer à la rentrée des Chambres.

M. Tardieu a indiqué enfin qu'un gros effort de propagande serait fait pour développer la consommation du vin et qu'un crédit important serait inscrit à cet effet dans le projet d'équipement national.

Les parlementaires algériens ont pris note des explications du président du Conseil. Ils ont présenté des observations sur certains points du programme gouvernemental et s'emploieront à aplanir les dernières difficultés que ce programme pourrait rencontrer en Algérie. — H. J.

Traitement des lies. — L'interdiction récente de vente des vins obtenus par pressurage des lies, rend nécessaire à l'heure actuelle l'application d'une technique nouvelle au traitement des lies.

On est en effet conduit maintenant, d'une part, à extraire directement par distillation l'alcool contenu dans les lies, d'autre part à retirer sous forme de tartrate de chaux ou de bitartrate de potassium l'acide tartrique qu'elles renferment.

Nous croyons intéressant, dans ces conditions, de signaler le procédé suivant, qui a déjà fait ses preuves parce qu'il est appliqué depuis plusieurs années avec un plein succès, notamment en Algérie.

Ce procédé, qui est d'ailleurs breveté, est caractérisé :

1° Par la solubilisation de produits tartriques sous l'action combinée de la température et d'une dilution convenable effectuée au sortir même de l'appareil distillatoire.

2° Par l'épuration de la liqueur mère dans deux appareils centrifuges disposés en cascade.

L'acide tartrique est précipité dans cette liqueur mère épurée sous forme de tartrate de chaux ou de bitartrate de potassium, et les produits obtenus de cette façon sont tout particulièrement purs.

La pâte arrêtée dans les appareils centrifuges constitue un engrais de premier ordre, qui est vendu suivant sa teneur en azote, phosphore, chaux et potassium.

L'épuration des lies diluées est effectuée à l'aide de machines très peu encombrantes, et nécessitant une main-d'œuvre tout à fait réduite.

Les avantages présentés par ce procédé sont les suivants :

— Faible immobilisation : les appareils nécessaires à sa mise en œuvre sont peu coûteux.

— Extrême simplicité qui permet de l'appliquer avec une main-d'œuvre très réduite, et sans connaissances spéciales.

— Grande rapidité de travail, les produits tartriques sont obtenus à l'état pur, on peut presque dire au sortir de l'appareil distillateur. — P. H.

Les délégués des Associations viticoles chez le président du Conseil. — Nous publions, pour la documentation de nos lecteurs, et sans attendre la réponse qui sera faite par les viticulteurs algériens, la note ci-après, adressée aux journaux par le président de la C. G. V. :

« Les délégués des Associations viticoles de la Métropole ont été reçus le 19 mai par le président du Conseil, assisté de plusieurs membres du gouvernement.

« Ils se sont trouvés en présence du fait accompli ; le président du Conseil leur a donné lecture d'un projet de loi, en les invitant à se borner à des observations de détail, les principes de ce projet ayant été arrêtés d'une façon définitive par le Conseil des ministres.

« Ce projet prévoit : l'institution d'une taxe progressive sur les hauts rende-

ments ; l'institution d'une taxe annuelle frappant, sauf certaines exceptions, les nouvelles plantations ; une définition des vins normaux ; l'autorisation accordée au gouvernement, dans le cas où les prévisions indiqueraient une vendange surabondante, de limiter pour les grosses productions les quantités qui seraient livrées aux consommateurs.

« M. le colonel Mirepoix, au nom des Associations de la métropole, a présenté les observations que lui suggérait le projet, en faisant remarquer qu'un tel projet, révélé à l'instant même par une lecture rapide, ne pouvait faire l'objet d'une discussion approfondie.

« Les délégués des Associations viticoles de l'Algérie ont été ensuite reçus séparément par le président du Conseil.

« Les communiqués publiés à la suite de cette audience appellent de sérieuses rectifications.

Ils affirment que « la loi est basée sur le principe de l'égalité législative *totale* entre le vignoble métropolitain et le vignoble algérien ». Cette affirmation n'a pas été produite en séance ; sinon, elle aurait provoqué de la part des délégués d'énergiques protestations. La loi, en effet, laisse subsister intégralement les avantages fiscaux et économiques de la production algérienne.

« Il est également inexact : 1° que « les mesures proposées s'appliquent à *tous les viticulteurs français indistinctement* » ; au contraire, les dispositions du projet concernant la taxe à la production, le blocage et les vins anormaux ne visent que certaines catégories de viticulteurs.

« 2° Que ces mesures sont « conformes aux suggestions qu'avait faites la Commission Interministérielle de la Viticulture » ; en réalité, le projet de loi ne reproduit que *certaines* de ces mesures et laisse de côté celle dont l'importance était capitale : la répartition du marché de consommation entre la production de la métropole et celle de l'Algérie ;

3° Que les Associations viticoles de la Métropole « aspiraient à contingenter les vins d'Algérie, au détriment de cette production » ; le mémoire présenté au président du Conseil par les Associations de la Métropole recommandait au gouvernement un projet de répartition du marché de consommation, imposant aux producteurs de la France et de l'Algérie des charges réciproques.

« Enfin, il est absolument inexact que « l'on s'est montré *satisfait* des deux côtés ». J'ai, au contraire, avec l'assentiment général, déclaré au président du Conseil que la loi semblait devoir être inopérante, comme l'avait été la loi sur les blés, parce que, ainsi que cette loi, elle évitait de résoudre les questions essentielles et que vraisemblablement dans quelques mois nous serions obligés de revenir devant le gouvernement. » — *Le président de la C. G. V. :* Gustave Coste.

La Chambre de commerce de Rouen et les vins algériens (8 mai 1930). — Le 28 mars dernier, la Chambre de commerce de Rouen protestait, comme nous l'avons signalé, contre le projet de contingentement des vins algériens.

Le 8 mai dernier, cette même Chambre a renouvelé sa protestation. Elle a remarqué que la mesure envisagée serait néfaste pour le port de Rouen. Ce dernier a déjà subi un préjudice considérable du fait de la loi du 1er janvier 1930 qui a prohibé l'emploi des vins étrangers pour les coupages et a nui par là aux bonnes relations de la France avec la Grèce, l'Espagne et le Portugal.

Si l'importation des vins algériens doit être limitée, le port de Rouen verra son trafic sensiblement réduit.

D'autre part, les bons vins d'Algérie apparaissent comme nécessaires pour corriger la faible constitution d'un grand nombre de vins du Midi. Il serait donc illogique d'en limiter l'importation.

Enfin, la vérification qui fonctionne à l'entrée des vins d'Algérie est inexistante pour les vins de la Métropole, de sorte que les vins à faible degré continuent à circuler faute d'être vérifiés chez le récoltant.

La Chambre de commerce de Rouen demande donc :

« Que tout projet de contingentement des vins algériens soit repoussé et que le législateur encourage la consommation du vin en favorisant la production

des vins de qualité et en restreignant la consommation des produits anormaux ou défectueux, par l'extension du contrôle de ces vins chez le récoltant. » — H. J.

La nouvelle loi sur les vins et les relations franco-espagnoles. — L'opinion espagnole s'est beaucoup émue de la loi sur les vins du 1er janvier dernier.

Les représentants de tous les groupements intéressés ont tenu une réunion au cours de laquelle certaines conclusions ont été adoptées concernant les intérêts de la viticulture espagnole : ils ont demandé, notamment, que la convention commerciale franco-espagnole soit immédiatement dénoncée, que l'exportation des vins espagnols vers d'autres pays soit encouragée et qu'à cet effet soit hâtée la conclusion des traités avec la Pologne et avec les autres pays non producteurs de vins. — H. I.

Position du commerce des cognacs dans le Salvador. — Il se traite, à l'heure actuelle, dans le Salvador, des affaires intéressantes qui menacent de disparaître.

Le traité commercial qui unit la France au Salvador date de 1901. Il a été renouvelé en 1912, dénoncé en 1919, mais cette dénonciation n'a pas eu de suite. Ce traité a été, à nouveau, dénoncé pour le mois de décembre prochain, d'une façon effective.

Or, le gouvernement de Salvador, voudrait taxer les spiritueux, à leur entrée sur son territoire, de droits de douane, quadruplés des droits existants.

Pour le cognac, le tarif en cours est de $ 0,5057 le kilog brut emballage compris, c'est-à-dire 8 $ 61 par caisse de 12 bouteilles. Ces droits sont énormes, et s'ils étaient augmentés, ce serait la disparition complète des exportations au Salvador Il serait donc très désirable que ces droits soient maintenus et même abaissés : dans ce cas, il conviendrait de faire remarquer au gouvernement du Salvador. que l'abaissement de ces droits ne saurait porter atteinte à la production indigène : le cognac, en effet, en raison de son prix, ne s'adresse pas à la clientèle qui consomme les eaux-de-vie du pays.

De nombreuses nations ont compris cette situation : l'Allemagne, notamment, dans l'accord d'août 1926, a accordé un droit réduit et préférentiel aux cognacs et armagnacs accompagnés de l'acquit régional.

Cet acquit, délivré sur le contrôle de la Régie est un certificat d'authenticité absolue d'un produit *essentiellement et exclusivement français*. — H. I.

La Chambre d'agriculture du Gers et la question du vinage. — La Chambre d'agriculture du Gers consière que les dispositions prises par la loi du 1er janvier dernier, sont insuffisantes et que pour assainir plus complètement le marché, il faut faciliter la distillation, par les détenteurs, des vins médiocres ou douteux et même des vins de bonne qualité, pendant les années de surproduction. Mais la distillation des excédents ne sera possible, que si on crée un nouveau débouché à l'alcool de vin : en effet, le vinage en franchise, à la cuve, avec l'alcool de vin, a permis l'emploi judicieux de cet alcool et l'écoulement des vins dans les moments de surproduction. Or, le vinage a été interdit en 1894, parce que cette opération, autorisée alors sans limite, puis jusqu'à 18°, permettait le mouillage non chez le producteur, mais chez l'intermédiaire et le débitant.

Mais actuellement, en autorisant le vinage dans certaines limites, on rend au producteur le droit de disposer du vin qu'il possède et incorpore du même coup la crise de surproduction.

En conséquence, le Bureau de la Chambre d'agriculture du Gers émet le vœu :

« Que soit immédiatement rétabli, pour le viticulteur le droit de pratiquer le vinage à la cuve en franchise, avec l'alcool de vin qu'il aura produit lui-même, jusqu'à un maximum de 1 litre 5 d'alcool par 100 kilos de vendange et sans que le vin produit puisse dépasser 11° ». — H. I.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus,

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 60. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

Midi. — *Nîmes (19 mai 1930). — Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré, supérieurs, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré. Costières, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Montpellier (20 mai 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 50 à 65 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 65 à 90 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » » fr. les » degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr., pas d'affaires.

Béziers (9 mai). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 mai 1930. Vins nouveaux de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (24 mai 1930). — Vins rouges 1929 : dans l'attente des résultats attendus de la distillation des vins et devant les menaces d'attaque de Mildiou, la propriété refuse les offres en hausse du commerce, de » fr. » à » fr. » le degré. Alcool rectifié, 810°, pas de vente signalée.

Carcassonne (24 mai). — Vins rouges 1929, de 7 fr. » à 9 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 118 fr. » à 127 fr.; orges, 60 fr » à 77 fr.; escourgeons, 60 fr. à 68 fr.; maïs, 85 fr. » à 92 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 56 fr. à 69 fr.; sarrasin, 78 fr. à 80 fr. »; avoines, 55 fr. » à 60 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 114 fr. 89 à » fr. ». Buenos-Ayres, 98 fr. » à » ». Chicago, 97 fr. 41. — Sons, 32 fr. à 35 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de » à 25 fr.; remoulages, de 30 à 50 fr. — **Semences** : Blés, 35 à 45 fr. »; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 160 à 200 fr.; du Midi, de 170 à 200 fr. — Hollande commune, de » à » fr.; jaune ronde, de 44 fr. à 46 fr.; Saucisse rouge, de 50 fr. à 55 fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.: Rosa, 75 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 350 fr. à 385 fr.; foin, 335 fr. à 375 fr.

Semences fourragères. — Trèfle, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 103 fr.; d'arachide blanc extra, 89 fr. à » fr.; Coprah, 76 fr. »; Arachides courant, 75 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 233 fr. 50 à » fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 20 fr. ». — Veaux, 9 fr. » à 19 fr. ». — Moutons, 4 fr. 50 à 36 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 306 fr. 100 kgs; neige, 311 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 800 à 1.000 fr. — Oranges d'Espagne, 220 à 370 fr. — Poires d'Australie, de 600 fr. à 800 fr. Pommes de choix, 600 fr. à 1.400 fr.; communes, de 300 fr. à 500 fr. — Citrons, 280 à 350 fr. — Bananes de 575 à 625 fr. les 100 kgs. — Cerises du Midi, de 400 à 650 fr. — Fraises de Carpentras, de 700 à 1.100 fr. — Asperges en vrac, de 200 à 450 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 50 à 100 fr. le 100. — Choux-fleurs, 75 à 500 fr. le cent. — Tomates, de 600 à 700 fr. — Laitues de Paris, de 20 à 60 fr. le cent. — Haricots verts d'Espagne, 450 à 600 fr. — Pois verts du Midi, de 200 à 300 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 50 à 150 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE